KitchenAid®



MODEL A-9®
COFFEE MILL
INSTRUCTIONS

MOULIN À CAFÉ
MODÈLE A-9®
DIRECTIVES

1-800-807-6777
Call our Consumer Interaction Centre with questions or comments
Website: www. KitchenAid.ca

Des questions ? Des commentaires ? Appelez notre Centre d'interaction aux consommateurs.
Site Web : www.KitchenAid.ca





®

FOR THE WAY IT'S MADE.®
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

Product Registration Card

Before you use your Coffee Mill, please fill out and mail your product registration card packed with the unit. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. This card does not verify your warranty.

Keep a copy of the sales receipt showing the date of purchase of your Coffee Mill. Proof of purchase will assure you of in-warranty service.

Please complete the following for your personal records:

Model Number* ______________________________

Date Purchased ______________________________

Dealer's Name ______________________________

Address ______________________________

Phone ______________________________

*Located on the product registration card or under base.

Inspired Designs are Timeless



In 1937, celebrated industrial designer Egmont Arens perfected the KitchenAid® Model "K" Stand Mixer, a matchless design which remains virtually unchanged to this day. The following year, Arens put the finishing touches on the world's first electric coffee grinder for the home, the KitchenAid® Model A-9® Coffee Mill. The flowing curves of metal and glass embodied a new age of performance, and delighted homemakers everywhere with style and convenience.

The honest style, rugged durability, and essential convenience of the Model A-9® Coffee Mill reflect the simple virtues of quality that have guided KitchenAid since 1919.

Table of Contents

Coffee Mill Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock do not put Coffee Mill in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug Coffee Mill from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Check hopper for presence of foreign objects before using.
11. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical Requirements

Volts: 120V A.C. only.
Hertz: 60 Hz
Grounding, 3-prong system.
15-amp branch circuit.

NOTE: Your Coffee Mill has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

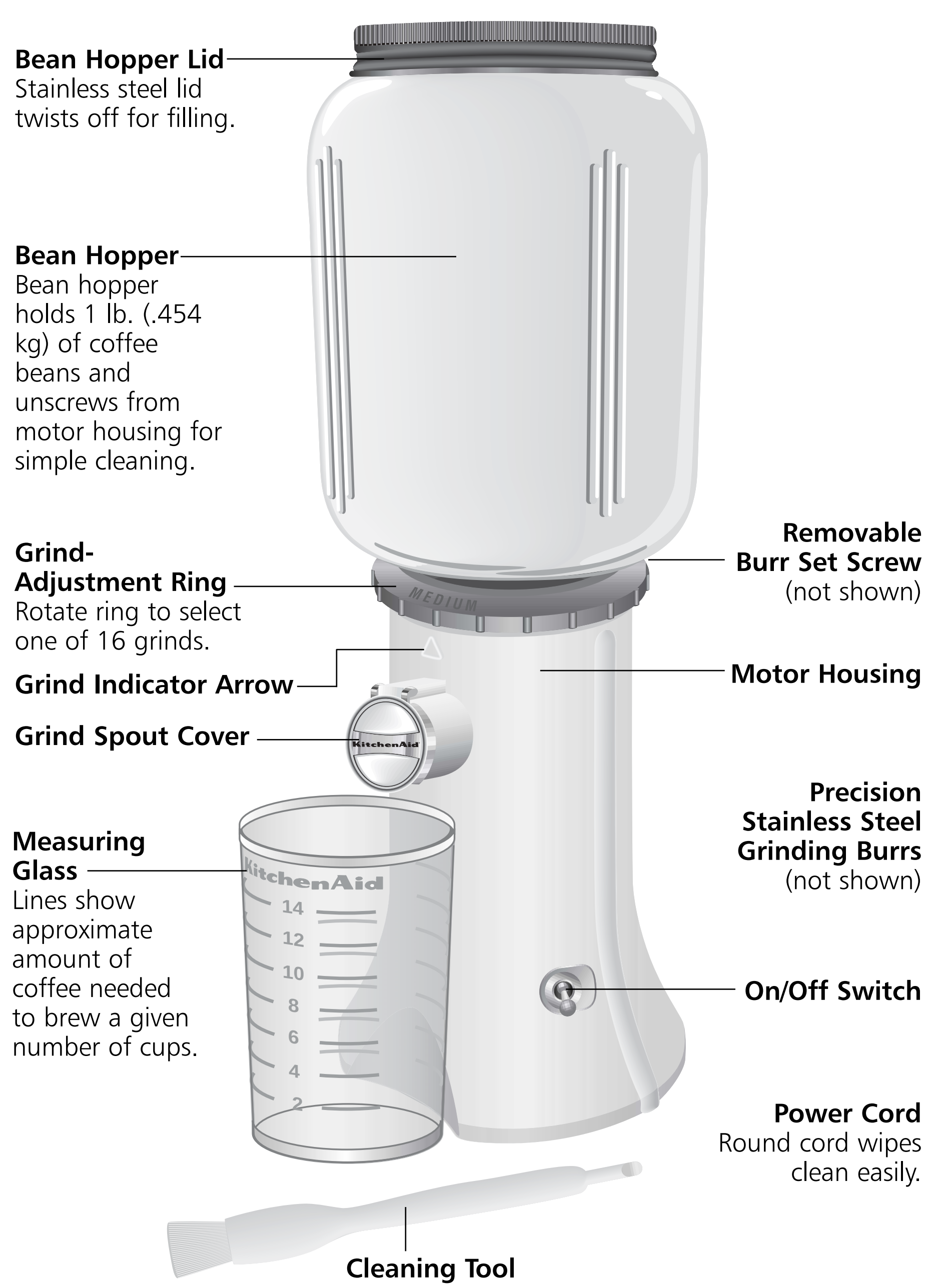
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

Model A-9® Coffee Mill Features



Model A-9® Coffee Mill Operation

Before First Use

Wash the bean hopper, bean hopper lid, and measuring glass in hot, soapy water. Rinse and dry.

Model A-9® Coffee Mill Use

1. Unplug Coffee Mill.
2. Attach bean hopper to motor housing by turning bean hopper clockwise until snug.
3. Fill bean hopper with whole coffee beans. Attach lid to bean hopper by turning clockwise.

NOTE: Grinding flavoured coffee beans is not recommended. Flavoured beans will impart an off-taste to any other coffee that is ground in the mill. Additionally, many flavoured coffee beans have sugars or syrups added in the roasting process. These sugared beans may cause the mill to clog, damaging the unit.





Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.

4. Plug into a grounded 3-prong outlet.



5. Select grind by rotating grind adjustment ring, aligning markings with the grind indicator arrow on the motor housing. See "Coffee Grinding Tips" on page 6 to select the appropriate grind adjustment.



6. Position measuring glass under spout. The glass shows the approximate amount of coffee needed to brew a given number of cups. Individual tastes may require slightly more or less coffee.
7. To grind coffee, flip "On/Off" switch to "On" position. When measuring glass is filled with desired amount, flip "On/Off" switch to "Off" position.

NOTE: To avoid grounds spraying beyond glass, do not lift grind spout cover while the coffee mill is operating.

Coffee Grinding Tips

- Use the correct grind for the brew process you are using. 16 grinds are available from "Fine" to "Coarse". "Fine" can be used for espresso, "Medium" is appropriate for automatic drip coffee makers, and "Coarse" is suited to French Press brewing. Experiment – your tastes may be better served by using a slightly finer or coarser grind.
- When adjusting to a finer grind, it may be easier to turn the grind-adjustment ring while the grinder is running.
- For drip coffee makers, a good starting point is to grind 1 ounce (28.35 grams) of coffee for every 4 cups of brew water as measured with the carafe (a carafe "cup" is about 4¼ ounces [125.7 ml]). Finer grinds require less coffee, but too fine a grind could cause an overflow in the brew basket of the coffee maker.
- Ground coffee loses flavour and aroma quickly. For best results, grind only as much coffee as you intend to use immediately.
- To preserve the freshness of coffee beans, keep beans in an opaque, airtight container and store them in a cool, dry place. Refrigeration is not recommended, as condensation tends to form on the beans whenever the container is opened. Freezing can help preserve beans stored for an extended period, but it will also impair the flavor.
  NOTE: Grind frozen beans immediately upon removal from the freezer. If beans begin to thaw from a frozen state, condensation will form on the beans and the moisture may clog both the grinds and the mill.
- Grinding flavoured coffee beans is not recommended – they will impart an off-taste to any other coffee that is ground in the mill, and may cause the burrs to clog.
- Do not grind spices. The Coffee Mill is intended for grinding whole coffee beans only.

How the Grind Affects Flavour

The flavour of coffee depends on a variety of factors, including the quality, freshness, and roast of the beans, the purity of the brew water, the cleanliness of the brewing equipment, and the brewing temperature. The fineness and consistency of the grind is also critical.

Coffee that is ground too fine for a particular brewing process – using a fine espresso grind in a drip coffee maker, for example – will result in the brew water over-extracting the oils and aromatic compounds in the coffee, yielding a brew that is extremely pungent and bitter. Conversely, coffee that is too coarsely ground for a particular process will result in the under-extraction of the oils and essences, resulting in a very thin and weak flavour.

The consistency of the grind is also an important factor in the flavour of coffee. If the grounds are uniform, equal amounts of soluble compounds will be extracted from each. If the grounds vary in size, some will be over-extracted and some will be under-extracted, leading to extremely poor quality.

The Model A-9® Coffee Mill uses a pair of stainless steel cutting burrs to grind coffee with precision. This helps ensure that your coffee is the best it can be.

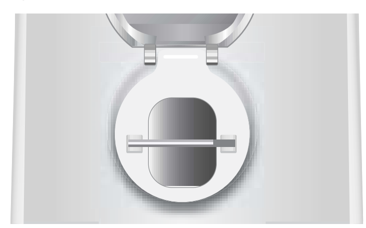
Care and Maintenance

IMPORTANT:

- Make sure the Coffee Mill is switched "Off" and unplugged before cleaning.
- Do not immerse motor housing in water.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Never immerse the cutting burrs, burr-shaft assembly, or face-plate assembly in water. Keep them dry at all times.

Cleaning the Coffee Mill

1. Loosen and scrape leftover grinds from the grinding spout with the cleaning tool after each use.
2. Wipe the motor housing and cord with a clean damp cloth.
3. Dry with a soft cloth.



4. Wash the bean hopper, lid, and glass in hot soapy water.
5. Dry all parts thoroughly before attaching them to the Coffee Mill.

NOTE: The bean hopper, bean hopper lid, and measuring glass are dishwasher safe, but repeated dishwasher cleaning may cause the graduated markings on the measuring glass to fade.

Cleaning the Cutting Burrs

If the mill is used frequently, the cutting burrs need to be cleaned every few weeks for best performance. Cleaning enables the burrs to achieve the most consistent grinds possible. Without regular cleaning, the mill may clog, which could cause damage to the Coffee Mill.

Foreign objects – like pebbles or twigs – sometimes find their way into whole bean coffee. These objects may cause the mill to jam. If this happens, follow the burr-cleaning procedure to remove the foreign material.

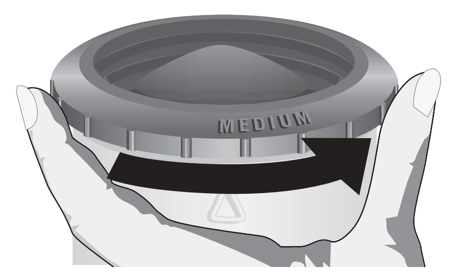
To clean the removable burrs:

1. Empty the bean hopper and remove from the base.
2. Locate the removable-burr set screw on the back of the Coffee Mill.

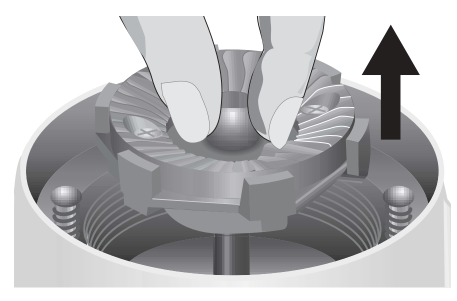


3. Using a Phillips-head screwdriver, turn the set screw counter-clockwise to loosen, and remove.

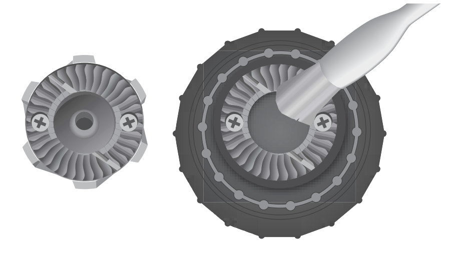
Care and Maintenance



4. Turn the grind-adjustment ring counterclockwise several complete rotations, and remove it from the base.



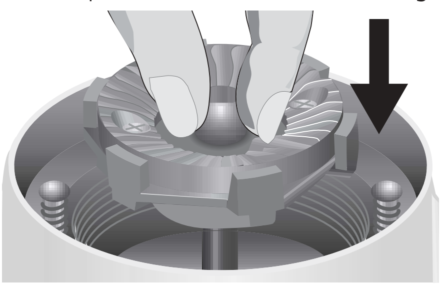
5. Lift the burr-shaft assembly out of the motor housing.
6. Using the cleaning tool, clean the burr mounted on the burr-shaft assembly and the burr mounted underneath the grind-adjustment ring.



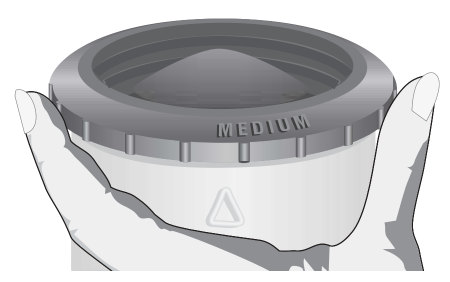
NOTE: Never wash the burrs or burr-shaft assembly in water. Keep them dry at all times.

To reassemble:

1. After cleaning, align the keyed burr-shaft assembly with the motor shaft. Lower the burr-shaft assembly onto the motor shaft and rotate until the burr-shaft assembly falls into place inside the motor housing.



2. Place the grind-adjustment ring onto the motor housing. Press and turn the grind-adjustment ring clockwise several rotations until the gear offers complete resistance, then rotate it counterclockwise until the selection arrow aligns with the initial "M" for the Medium grind selection.



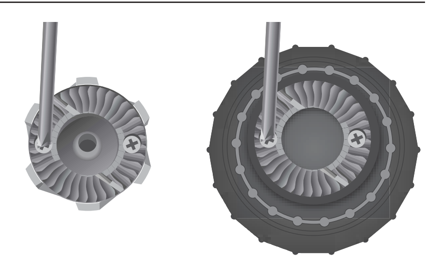
3. Replace the set screw and tighten with the Phillips-head screwdriver. Your Coffee Mill is now ready for use.

Care and Maintenance

Replacing the Cutting Burrs

If the cutting burrs are damaged, or have reached the end of their life (usually after grinding 600-800 lbs. of coffee), they can be easily replaced.

Contact KitchenAid at **1-800-807-6777** to order a set of replacement burrs.



To replace the burrs:

1. Unplug Coffee Mill.
2. Remove the grind-adjustment ring and burr-shaft assembly. For instructions, see “Cleaning the Cutting Burrs”, pages 8-9 steps 1-6.
3. With a Phillips-head screwdriver, remove the burr from the burr-shaft assembly by turning the two burr-mounting screws counter-clockwise until free.
4. Remove the burr from the grind-adjustment ring by turning the two burr mounting screws counter-clockwise until free.
5. Attach the replacement burrs to the burr-shaft assembly and the grind-adjustment ring with the burr-mounting screws. Make certain the cutting surfaces of the burrs face outward (see the illustration above), and the burr-mounting screws are tight.
6. Insert the burr-shaft assembly into the motor housing and attach the grind-adjustment ring. For instructions, see “To reassemble”, page 9, steps 1-3.

KitchenAid® Coffee Mill Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Canada Will Pay For:	KitchenAid Canada Will Not Pay For:
One Year Full warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Service Centre.	A. Repairs when Coffee Mill is used in other than normal single-family household use. B. Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse, fire, floods, acts of God, or use of products not approved by KitchenAid Canada. C. Any incidental shipping or handling costs to deliver your Coffee Mill to a designated KitchenAid Service Centre. D. Replacement parts or repair labour costs for Coffee Mill operated outside Canada.

KITCHENAID CANADA DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from province to province.

How To Arrange For Warranty Service

First review the Troubleshooting section, to possibly avoid the need for service.

One Year Full warranty from date of purchase KitchenAid Canada will pay for replacement parts and repair labour costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by a designated KitchenAid Service Centre.

Take the Coffee Mill or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Service Centre. Your repaired Coffee Mill will be returned prepaid and insured.

If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, contact KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, Ontario L5N 3A7. Telephone 1-800-807-6777.

How To Arrange For Out-Of-Warranty Service

- First review the Troubleshooting section below.
- Then, consult your telephone directory for a designated KitchenAid Service Centre near you. If one is not listed contact KitchenAid Service from anywhere in Canada at 1-800-807-6777.
- Take the Coffee Mill or ship prepaid and insured to a designated KitchenAid Service Centre. Your repaired Coffee Mill will be returned prepaid and insured.
- All out-of-warranty service should be handled by a designated KitchenAid Service Centre.

Ordering Accessories and Replacement Parts

To order accessories or replacement parts for your Coffee Mill, call toll-free **1-800-807-6777** or write to: Consumer Relations Centre, KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga, ON L5N 3A7.

Troubleshooting

First try the solutions suggested here and possibly avoid the cost of service.

If your Coffee Mill should fail to operate properly, check the following:

- Is the Coffee Mill plugged in?
- Is the fuse in the circuit to the Coffee Mill in working order? If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed.
- Try unplugging the Coffee Mill, then plug it back in.
- If the problem is not due to one of the above items, see "How to Arrange For Service" sections.
- Do not return the Coffee Mill to the retailer as they do not provide service.
- For assistance throughout Canada call KitchenAid Consumer Interaction Centre toll-free 8:30 a.m. - 5:30 p.m. (EST): 1-800-807-6777.
  or write to:
  Consumer Relations Centre
  KitchenAid Canada
  1901 Minnesota Court
  Mississauga, ON L5N 3A7

Carte d’enregistrement du produit

Avant d’utiliser votre moulin à café, veuillez remplir la carte d’enregistrement emballée avec le produit et nous retourner celle-ci par la poste. Cette carte nous permet de vous contacter dans le cas peu probable d’un avis de securite. Cette carte n’est pas une confirmation de votre garantie.

Gardez une copie du reçu de caisse indiquant la date d’achat de votre moulin à café. Une preuve d’achat est requise pour bénéficier du service après-vente couvert par la garantie.

Veuillez inscrire les renseignements suivants que vous pourrez conserver dans vos dossiers personnels :

Numéro de modèle* ____________________

Date d’achat ____________________

Nom du détaillant ____________________

Adresse ____________________

Téléphone ____________________

*Se trouve sur la carte d’enregistrement du produit ou sous le socle.

Le design inspiré est intemporel



En 1937, le célèbre concepteur industriel Egmont Arens parachevait le batteur sur socle KitchenAid®, le modèle « K », dont la conception inégalée demeure pratiquement inchangée aujourd'hui. L'année suivante, Arens apportait la touche finale au premier moulin à café électrique domestique au monde. Il s'agissait du modèle A-9™ KitchenAid®. Ses courbes gracieuses de métal et de verre inauguraient une nouvelle ère en matière de performance et les femmes au foyer étaient enchantées par son élégance conviviale.

Grâce à ses lignes pures, à sa durabilité robuste et à sa commodité essentielle, le moulin à café A-9™ reflète les simples vertus de qualité qui guident KitchenAid depuis 1919.

Table of Contents

Votre sécurité, ainsi que celle des autres, est très importante.

De nombreux messages de sécurité importants figurent dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez vous assurer de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte à la sécurité.

Ce symbole vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves auxquels vous et d'autres personnes peuvent s'exposer.

Tous les messages de sécurité suivent le symbole d'alerte à la sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :



Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement ces directives.



Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas ces directives.

Tous les messages de sécurité identifient le danger potentiel et expliquent comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne suivez pas ces directives.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important d'observer en tout temps certaines précautions élémentaires, notamment :

1. Veuillez lire toutes les directives.
2. N'immergez pas le moulin à café dans l'eau ni tout autre liquide pour éviter les risques de choc électrique.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
4. Débranchez le moulin à café après l'usage, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
5. Évitez de toucher les pièces en mouvement.
6. Ne branchez aucun appareil qui présente un défaut de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit ou dont la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé. Retournez l'appareil au Centre de service après-vente autorisé le plus proche pour le faire inspecter ou réparer, ou pour y faire effectuer des réglages électriques ou mécaniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid pose des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Avant de mettre en marche, vérifiez qu'aucun corps étranger n'encombre la trémie.
11. Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Alimentation électrique

Volts : 120 c.a. uniquement.
Hertz : 60 Hz
Système d'alimentation à trois broches relié à la terre.
Circuit de dérivation de 15 ampères

REMARQUE : Ce moulin à café a une fiche de terre à trois broches. Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une façon d'introduire cette fiche dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas entièrement dans la prise, contactez un électricien qualifié.
Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

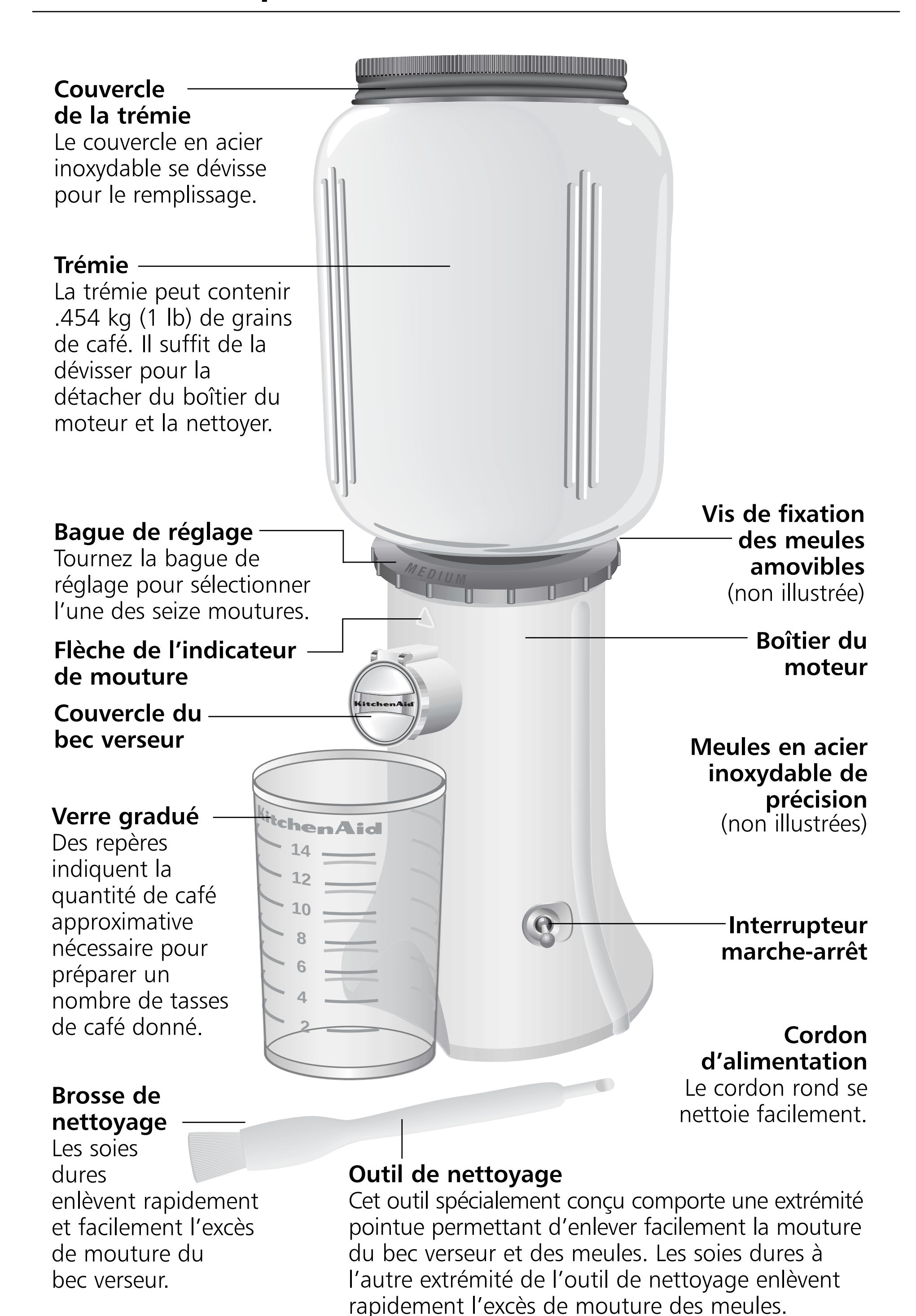
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Caractéristiques du moulin à café modèle A-9™



Outil de nettoyage
Cet outil spécialement conçu comporte une extrémité pointue permettant d'enlever facilement la mouture du bec verseur et des meules. Les soies dures à l'autre extrémité de l'outil de nettoyage enlèvent rapidement l'excès de mouture des meules.

Utilisation du moulin à café modèle A-9™

Avant d'utiliser pour la première fois

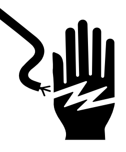
Nettoyez la trémie, le couvercle de la trémie et le verre gradué dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez.

Utilisation du moulin à café modèle A-9™

1. Débranchez le moulin à café.
2. Fixez la trémie au boîtier du moteur en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
3. Remplissez la trémie de grains de café. Fixez le couvercle à la trémie en le tournant dans le sens horaire.

REMARQUE : La mouture de grains de café aromatisés n'est pas recommandée. Les grains aromatisés changeront le goût de tout autre café moulu dans le moulin par la suite. De plus, des sucres ou des sirops sont ajoutés à bon nombre des grains de café aromatisés au cours de la torréfaction. Ces grains sucrés peuvent boucher le moulin et l'endommager.

⚠AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

4. Branchez dans une prise à la terre à trois broches.



5. Sélectionnez la mouture en tournant la bague de réglage et en alignant les repères sur la flèche de l'indicateur de mouture du boîtier du moteur. Reportez-vous à la section « Conseils pour la mouture du café » à la page 20 pour sélectionner le réglage approprié.



6. Placez le verre gradué sous le bec. Le verre indique la quantité de café approximative requise pour préparer un nombre de tasses de café donné. Une quantité légèrement supérieure ou inférieure peut être requise selon les préférences personnelles.
7. Pour moudre le café, mettez l'interrupteur marche-arrêt à la position « On ». Lorsque le verre contient la quantité désirée, mettez l'interrupteur marche-arrêt à la position « Off ».

REMARQUE : Pour éviter que les grains se déversent au-delà du verre, veuillez ne pas soulever le couvercle du bec verseur pendant que le moulin à café est en marche.

Conseils pour la mouture du café

- Sélectionnez le réglage approprié au procédé d'infusion utilisé. Il existe seize réglages, de « grossier » à « fin ». Le réglage « fin » peut être utilisé pour l'espresso, le « moyen » est approprié pour les cafetières automatiques goutte à goutte et le « grossier » convient à l'infusion à l'aide d'une cafetière à piston. Expérimentez — une mouture légèrement plus fine ou plus grossière vous plaira peut-être davantage.
- Lorsque vous désirez une mouture plus fine, il peut être plus facile de tourner la bague de niveau de mouture pendant que le moulin à café est en marche.
- Pour les cafetières goutte à goutte, il est bon de commencer par moudre 28,35 g (1 oz) de café pour quatre tasses d'eau mesurées à l'aide de la verseuse (une tasse selon la verseuse correspond environ à 125,7 mL [4 oz ¼]). Les moutures fines exigent moins de café, mais une mouture trop fine risque de faire déborder l'eau du panier d'infusion de la cafetière.
- Le café moulu perd de son goût et de son arôme rapidement. Pour des résultats optimaux, moulez seulement la quantité de café que vous prévoyez utiliser immédiatement.
- Pour préserver la fraîcheur des grains de café, rangez les grains de café dans un bocal opaque hermétique, à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec. Il est déconseillé de conserver les grains de café au réfrigérateur en raison de la condensation qui a tendance à se former à chaque ouverture du bocal. La congélation permet de conserver les grains plus longtemps, mais altère l'arôme du café.

REMARQUE : Vous devez moudre les grains congelés immédiatement après les avoir retirés du congélateur. Lorsque les grains commencent à décongeler, de la condensation se forme sur les grains et l'humidité peut obstruer la mouture et le moulin à café.

- La mouture de grains de café aromatisés n'est pas recommandée. Les grains aromatisés changeront le goût de tout autre café moulu dans le moulin par la suite et peuvent boucher les meules.
- Ne moulez pas d'épices. Le moulin à café est conçu uniquement pour la mouture des grains de café entiers.

Effet de la mouture sur le goût

Le goût du café dépend de divers facteurs, entre autres la qualité, la fraîcheur et la torréfaction des grains, la pureté de l'eau à infuser, la propreté du matériel d'infusion et la température d'infusion. La finesse et la consistance de la mouture sont également critiques.

Le café moulu trop fin pour un procédé d'infusion particulier — l'utilisation de café moulu fin pour l'espresso dans une cafetière goutte à goutte, par exemple — entraînera une surextraction des huiles et des composés aromatiques du café par l'eau, produisant une infusion extrêmement âcre et amère. À l'inverse, le café moulu trop grossier pour un procédé particulier entraînera la sous-extraction des huiles et des essences, produisant un café très clair et faible.

La consistance de la mouture est également un facteur déterminant du goût du café. Si la mouture est uniforme, des quantités égales de composés solubles seront extraites de chaque grain. Si les grains sont de grosseur différente, il y aura une surextraction de certains, et une sous-extraction d'autres, ce qui produira un café de très mauvaise qualité.

Le moulin à café modèle A-9™ fait appel à deux meules en acier inoxydable pour moudre le café avec précision. Cela aide à assurer la préparation d'un café des plus délicieux.

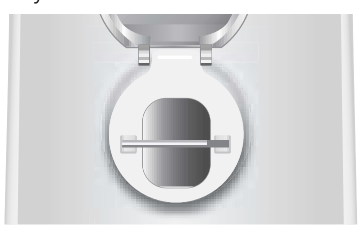
Entretien

IMPORTANT :

- Assurez-vous que le moulin à café est à la position « Off » et débranché avant de le nettoyer.
- N'immergez pas le boîtier du moteur dans l'eau.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.
- N'immergez jamais les meules, l'arbre porte-meules ou le bloc du cadran dans l'eau. Ces composants doivent toujours rester secs.

Nettoyage du moulin à café

1. Après chaque utilisation, dégagez et raclez l'excédent de mouture du bec verseur à l'aide de l'outil de nettoyage.
2. Nettoyez le boîtier du moteur et le cordon à l'aide d'un chiffon humide propre.
3. Essuyez avec un chiffon doux.



4. Lavez la trémie, le couvercle et le verre dans de l'eau chaude savonneuse.
5. Séchez à fond toutes les pièces avant de les fixer au moulin à café.

REMARQUE : La trémie, le couvercle et le verre gradué vont au lave-vaisselle, mais le nettoyage répété au lave-vaisselle peut faire disparaître les repères du verre gradué.

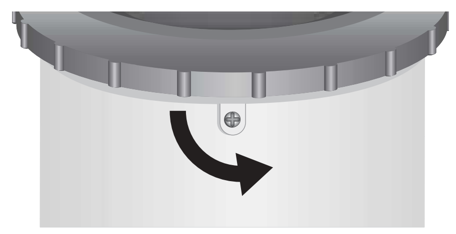
Nettoyage des meules

Si le moulin est utilisé fréquemment, les meules doivent être nettoyées à un intervalle régulier de quelques semaines afin d'obtenir un meilleur rendement. Un nettoyage régulier des meules permet d'obtenir les moutures les plus homogènes. Sans un nettoyage régulier, le moulin à café risque de s'obstruer et de s'endommager.

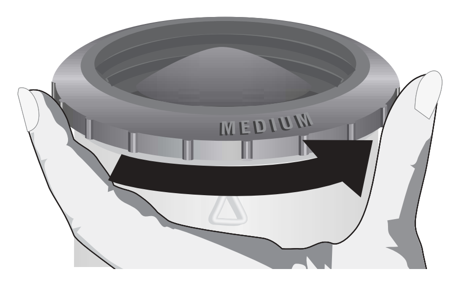
Des corps étrangers – petits cailloux ou brindilles – se faufilent parfois au milieu des grains de café entiers. Ces corps étrangers peuvent provoquer le blocage du moulin. Si cela se produit, suivez la procédure de nettoyage des meules pour enlever les corps étrangers.

Nettoyage des meules amovibles :

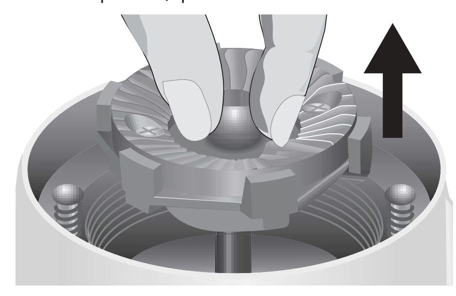
1. Videz la trémie et retirez-la de la base.
2. Trouvez la vis de fixation des meules amovibles à l'arrière du moulin à café.



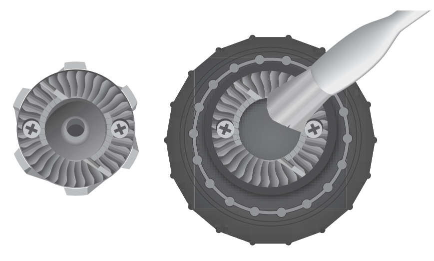
3. À l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme, tournez la vis de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la relâcher, puis retirez-la.



4. Tournez la bague de niveau de mouture dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en effectuant plusieurs rotations complètes, puis retirez-la du socle.



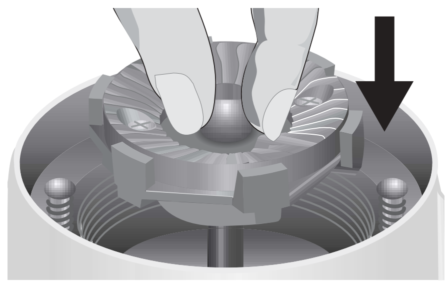
5. Soulevez l'arbre porte-meules du boîtier du moteur.
6. À l'aide de l'outil de nettoyage, nettoyez les meules fixées à l'arbre porte-meules et les meules fixées sous la bague de niveau de mouture.



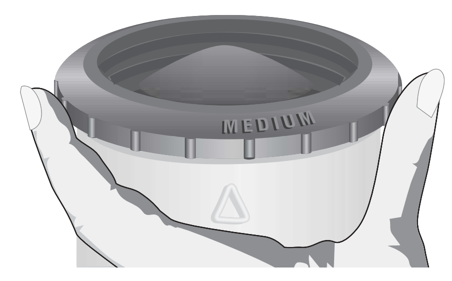
REMARQUE : Ne nettoyez jamais les meules ou l'arbre porte-meules dans l'eau. Ces composants doivent toujours rester secs.

Réassemblage :

1. Après le nettoyage, alignez l'arbre porte-meules à clé sur l'axe du moteur. Abaissez l'arbre porte-meules sur l'axe du moteur et faites tourner jusqu'à ce que l'arbre porte-meules s'enclenche à l'intérieur du boîtier du moteur.



2. Placez la bague de niveau de mouture sur le boîtier du moteur. Appuyez sur la bague de niveau de mouture et tournez-la plusieurs fois dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'engrenage assure une résistance complète, puis tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la flèche de sélection s'aligne sur le « M » initial pour la sélection de la mouture moyenne.



3. Replacez la vis de fixation et serrez-la à l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme. Votre moulin à café est maintenant prêt à l'emploi.

Entretien

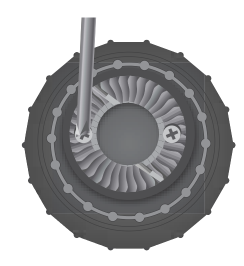
Remplacement des meules

Si les meules sont endommagées ou complètement usées (en général après avoir moulu l'équivalent de 270 à 360 kg (600-800 lb) de café, elles peuvent facilement être remplacées.

Communiquez avec KitchenAid au **1 800 807-6777** pour commander un jeu de meules de rechange.

Pour remplacer les meules :

1. Débranchez le moulin à café.
2. Retirez la bague de niveau de mouture et l'arbre porte-meules. Pour savoir comment procéder, consultez la section « Nettoyage des meules », pages 22-23, étapes 1-6.
3. À l'aide d'un tournevis à pointe cruciforme, retirez les meules de l'arbre porte-meules en faisant tourner les deux vis de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules soient libres.
4. Retirez les meules de la bague de niveau de mouture en faisant tourner les deux vis de fixation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules soient libres.

5. Fixez les meules de rechange à l'arbre porte-meules et à la bague de niveau de mouture à l'aide des vis de fixation. Assurez-vous que les surfaces tranchantes des meules sont tournées vers l'extérieur (conformément à l'illustration ci-dessus) et que les vis de fixation des meules sont bien serrées.
6. Insérez l'arbre porte-meules dans le boîtier du moteur et fixez la bague de niveau de mouture. Pour savoir comment procéder, consultez la section « Réassemblage », page 23, étapes 1-3.

Garantie du moulin à café KitchenAid®

Durée de la garantie :	**KitchenAid Canada assumera les frais suivants :**	**KitchenAid Canada n'assumera pas les frais suivants :**
Garantie totale d'un an à compter de la date d'achat.	Les pièces de rechange et les frais de main-d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.	A. Les réparations si le moulin à café est utilisé à des fins autres qu'un usage unifamilial normal. B. Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un emploi abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure ou de l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada. C. Les frais indirects d'expédition ou de manutention pour livrer le moulin à café à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. D. Les pièces de rechange ou les frais de main-d'oeuvre nécessaires pour réparer un moulin à café utilisé à l'extérieur du Canada.

KITCHENAID CANADA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS. Certaines provinces n'autorisent ni l'exclusion, ni la limitation des dommages accessoires ou indirects de sorte que cette exclusion peut ne pas s'appliquer dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques, en plus d'autres droits dont vous pouvez bénéficier et qui varient d'une province à l'autre.

Comment vous prévaloir du service après-vente couvert par la garantie

Consultez d'abord la section « Dépannage » ; il est possible que la réparation puisse être évitée.

Garantie totale d'un an à compter de la date d'achat – KitchenAid Canada assumera les frais des pièces de rechange et de main-d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être assuré par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.

Apportez le moulin à café ou envoyez-le en port payé et assuré à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. Votre moulin à café réparé vous sera retourné en port payé et assuré.

Si vous ne pouvez obtenir un service satisfaisant de cette façon, communiquez avec KitchenAid Canada, 1901 Minnesota Court, Mississauga ON L5N 3A7. Téléphone :1 800 807-6777.

Comment vous prévaloir du service après-vente non couvert par la garantie

- Consultez d'abord la section « Dépannage » ci-dessous.
- Repérez dans l'annuaire téléphonique un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé situé près de chez vous. Si vous n'en trouvez aucun, composez le 1 800 807-6777 pour communiquer, d'où que vous soyez au Canada, avec la ligne de service après-vente KitchenAid.
- Apportez le moulin à café ou envoyez-le en port payé et assuré à un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé. Votre moulin à café réparé vous sera retourné en port payé et assuré.
- Tout service non couvert par la garantie devrait être effectué par un Centre de service après-vente KitchenAid autorisé.

Commandes d’accessoires et de pièces de rechange

Afin de commander des accessoires ou des pièces de rechange pour votre moulin à café, composez sans frais le **1 800 807-6777** ou écrivez à :

Centre des relations avec
les consommateurs
KitchenAid Canada,
1901 Minnesota Court
Mississauga ON L5N 3A7

Dépannage

Essayez d’abord les solutions suggérées ici. Ceci pourrait vous éviter le coût d’un service d’entretien ou de réparation.

Si votre moulin à café tombe en panne, vérifier ce qui suit :

- Le moulin à café est-il branché ?
- Le fusible du circuit qui alimente le moulin à café est-il en bon état ? Si vous avez un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Essayez de débrancher le moulin à café, puis rebranchez-le.
- Si le problème ne provient d’aucune des causes ci-dessus, consultez les sections « Comment vous prévaloir du service après-vente ».
- Ne retournez pas le moulin à café au détaillant. Les détaillants n’offrent pas de service après-vente.
- Pour obtenir de l’assistance à l’échelle du Canada, appelez sans frais le Centre d’interaction aux consommateurs KitchenAid entre 8 h 30 et 17 h 30 (heure normale de l’Est) au 1 800 807-6777 ou communiquez avec nous par écrit à :
  Centre de relations aux consommateurs
  KitchenAid Canada
  1901 Minnesota Court
  Mississauga, ON L5N 3A7



FOR THE WAY IT'S MADE.®
BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.®

1901 Minnesota Court, Mississauga ON L5N 3A7

9708108 Rev A

4705dZw305)